

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

(11) N° de publication :
(A n'utiliser que pour
le classement et les
commandes de reproduction.)

2.039.157

(21) N° d'enregistrement national :
(A utiliser pour les paiements d'annuités,
les demandes de copies officielles et toutes
autres correspondances avec l'I.N.P.I.)

70.13275

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

1^{re} PUBLICATION

(22) Date de dépôt..... 13 avril 1970, à 16 h 48 mn.

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — « Listes » n° 2 du 15-1-1971.

(51) Classification internationale (Int. Cl.).... A 23 f 1/00.

(71) Déposant : Société dite : MARLAN, S. L., résidant en Espagne.

Mandataire : Cabinet Beau de Loménie, Ingénieurs-Conseils, 55, rue
d'Amsterdam, Paris (8^e).

(54) Procédé de préparation de café liquide en conserve.

(72) Invention de :

(33) (32) (31) Priorité conventionnelle : Demande de brevet déposée en Espagne le
14 avril 1969, n° 366.002 au nom de la demanderesse.

La présente invention a pour objet un procédé de préparation de café liquide en conserve.

L'augmentation continue de la consommation de café, les possibilités de déplacements fréquents et faciles existant à l'heure actuelle et les difficultés que l'on peut rencontrer parfois pour se procurer ce produit ont conduit à la mise au point du café sous forme liquide ayant des caractéristiques de conservation permettant sa consommation à tout moment.

Dans ce but, on a rencontré de nombreuses difficultés et il a fallu un travail d'équipe, des études et des expériences de longue durée pour aboutir à l'obtention d'un café liquide en conserve susceptible de conserver pendant longtemps les qualités du café, de manière à pouvoir être consommé à tout instant.

Après des recherches approfondies et de nombreux essais, la demanderesse est parvenue à mettre au point ce procédé, après avoir vaincu l'obstacle principal qu'est l'acidité développée dans le café normal au bout d'un certain temps, généralement au bout de quelques jours. Cette acidité est évitée par l'utilisation de deux substances : le sucre transformé en caramel, et la caféine.

Le sucre "caramélisé" est insensible à la décomposition par la chaleur tandis que le sucre y est sensible à son état normal et, d'autre part, il possède une action antiacide dont le sucre normal est dépourvu. En ce qui concerne la caféine, outre qu'elle augmente l'action antiacide du sucre caramélisé, elle conserve pendant longtemps l'arôme et le goût propres au café.

Au moyen des deux substances ci-dessus utilisées dans le procédé de l'invention, on peut fournir au consommateur un café différent de celui existant sur le marché.

Selon l'invention, on obtient le café liquide de la manière suivante :

On mélange d'abord le café naturel, le café torréfié et le sucre fondu à la chaleur, c'est-à-dire caramélisé, dans les proportions suivantes :

- Café naturel : 50-250 g
- Café torréfié : 10-40 g
- Sucre caramélisé : 10-40 g

On soumet ce mélange à une mouture qui le réduit en poudre très fine.

On introduit ensuite ce mélange pulvérisé dans des centrifugeuses soumises à l'action d'air sous pression et ensuite on ajoute à ce mélange de la caféine naturelle ou synthétique en quantités de 1,30 à 4 g, en gardant pour la caféine dans chaque mélange la proportion existant entre les quantités ci-dessus indiquées de chacun des trois ingrédients, café naturel, café torréfié et sucre caramélisé.

Lorsque la rotation dans les centrifugeuses a suffisamment homogénéisé le mélange, on l'introduit dans une machine à pression par l'intermédiaire de dispositifs doseurs de volume approprié. Dans cette machine, on soumet le mélange au passage de 1 litre d'eau chaude préalablement aseptisé par passage dans des filtres ou par tout autre procédé de purification, à une température inférieure à 100°C, sous une pression d'air nécessaire pour obtenir par l'effet de la pression hydraulique un extrait du mélange mentionné.

On laisse ensuite refroidir l'extrait liquide ainsi obtenu et on le fait passer dans un tamis capable de retenir toutes les particules présentes et qui donnent un extrait totalement clarifié et prêt à la mise en boîte. Pour provoquer la vaporisation intérieure, on place le produit conditionné dans un bain d'eau tiède.

REVENDEICATIONS

1. Procédé de préparation de café liquide en conserve, caractérisé en ce que l'on introduit dans des centrifugeuses soumises intérieurement à l'action de jet d'air sous pression un mélange préalablement réduit en poudre fine de 50 à 250 g de café naturel, 10 à 40 g de café torréfié et 10 à 40 g de sucre caramélisé, en gardant pour chaque mélange la proportion existante entre les quantités indiquées.

2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que l'on ajoute au mélange ainsi obtenu dans lesdites centrifugeuses 1,30 à 4 g de caféine naturelle ou synthétique, en gardant pour la caféine dans chaque mélange la proportion existante entre les quantités indiquées à la revendication précédente.

3. Procédé selon les revendications 1 et 2, caractérisé en ce que l'on homogénéise le mélange décrit dans la revendication précédente, par la rotation continue desdites centrifugeuses à jet d'air sous pression, de manière à obtenir un degré élevé d'homogénéisation du mélange.

4. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que l'on envoie le mélange ainsi obtenu, par l'intermédiaire de dispositifs doseurs de volume approprié, dans une machine à pression où l'on soumet ledit mélange au passage d'un litre d'eau chaude à une température inférieure à 100°C, préalablement aseptisé, cette eau étant envoyée sous une pression d'air appropriée pour obtenir par l'effet de la pression hydraulique un extrait du mélange décrit selon l'une quelconque des revendications 1 à 3.

5. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que l'on refroidit l'extrait liquide de café obtenu selon l'une quelconque des revendications 1 à 4 en le faisant passer à travers un tamis qui retient toutes les particules et laisse un liquide totalement clarifié pour son conditionnement ultérieur.

6. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que l'on soumet le produit conditionné à un bain d'eau tiède qui provoque la vaporisation intérieure.